CORPORACIÓN
MUNDIAL DE LA MUJER
COLOMBIA

Desarrollo de competencias empresariales

Bienestar laboral

"El secreto para contratar a los mejores es: busca a personas que quieran cambiar al mundo"

Marc Benioff

Autor: Sergio Serna y Angélica Solano

Objetivos

1. Presentar los aspectos básicos del bienestar laboral y seguridad de los trabajadores a los empresarios rurales.

2. Complementar las buenas prácticas agrícolas desde el ámbito social.

3. Comprometer a los empresarios rurales a la responsabilidad social y la seguridad de sus empleados.

Presentación del tema

Uno de los pilares más importantes de las buenas prácticas agrícolas es la salud del trabajador. La producción es una de las áreas de mayor riesgo laboral debido al uso de sustancias y al entorno en el que se desenvuelve la actividad. Es indispensable comprender que el bienestar del trabajador hace parte esencial de un sistema productivo eficiente que da buenos resultados. Por tanto, es necesario darle al trabajador las condiciones ideales dentro de su sitio de trabajo según lo indica la reglamentación laboral, para así generar un entorno idóneo de producción.

Desarrollo conceptual

Salud y seguridad de los trabajadores

La buena salud de los operarios en la unidad productiva es de mucha importancia para evitar que los productos se contaminen con agentes microbianos como bacterias, hongos y virus. Todo operario que presente enfermedades gastrointestinales (diarreas, vómitos o dolores abdominales), hongos de piel, heridas expuestas, hepatitis o ictericia (coloración amarilla de la piel), entre otros, no debe tener contacto directo con el producto, ni participar en ninguno de los procesos de cosecha, poscosecha o trasformación de los productos agropecuarios, porque pueden contaminar los productos elaborados.

Los empleados tienen la obligación moral de informar a los jefes inmediatos cuando tienen problemas de salud, para que le asignen otras labores y evitar que entre en contacto directo con el producto. Por su parte, los operarios que se encuentren en receso no deben empezar en su puesto de trabajo hasta que no hayan sido autorizados.

Todos los que manipulen alimentos deben recibir una capacitación en buenas prácticas de manipulación por parte de la empresa. En esta formación se debe enfatizar sobre las enfermedades que el ser humano puede transmitir a los alimentos por una mala manipulación. Estos son algunos de los microorganismos patógenos transmitidos a los alimentos por operarios infectados:

Tabla No. 1

TIPO DE GERMEN	NOMBRE	SÍNTOMAS QUE PRODUCEN
BACTERIA	*Salmonella*	Fiebre, dolor estupor, diarrea
	Shiguella s.p	Diarrea, fiebre, vómito
	Staphylococcus aureus	Diarrea y vómito
VIRUS	Hepatitis A y E	Gastroenteritis, fiebre, ictericia
	Norwalk	Diarrea, fiebre y vómito
	Rotavirus	Diarrea

Programa de salud

El programa de salud consiste en el diagnóstico, planeación, organización, ejecución y evaluación de las distintas actividades que pretenden preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores en sus ocupaciones.

- Las empresas deben ofrecer a sus empleados programas de capacitación en el programa de salud que hayan diseñado para sus procesos productivos. Se debe seleccionar el tipo de capacitación según las actividades en las que participa el empleado.
- Las capacitaciones deben ser teóricas, pero también prácticas para que el operario comprenda mejor los procedimientos de sanitización. El lenguaje utilizado en la capacitación debe ser claro y el que la imparte debe tener en cuenta el grado de

escolaridad de los empleados, ya que así va a lograr transmitir mejor el mensaje a los asistentes.

- Es sustancial que todo el personal de tiempo completo y parcial de la empresa agropecuaria participe en este proceso de capacitación, incluyendo los supervisores.

De igual forma, todos los empleados de la parte agrícola deben:

- Estar afiliados a un sistema de salud.
- Participar en capacitaciones sobre manipulación de alimentos y buenas prácticas de higiene.
- Conocer las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Si es personal de planta, realizarse exámenes médicos una vez al año para garantizar que goza de buena salud.
- Si es personal a ser contratado, debe hacerse un chequeo médico con el fin de certificar que no padezca ninguna enfermedad grave.

Finalmente, la unidad productiva debe contar con un plan de emergencias, donde se indique al operario qué procedimiento debe realizar en caso de que ocurra alguna emergencia. Las emergencias pueden ser derrames de líquidos peligrosos, incendios o intoxicaciones, entre otros. Además, dependiendo del área del predio, es necesario contar con el equipo de seguridad según lo estipulado por las autoridades pertinentes, para que en caso de emergencias sea utilizado por personas capacitadas.

Botiquín de primeros auxilios

El botiquín de primeros auxilios es necesario en el sitio de trabajo, ya que este puede llegar a ser trascendental cuando un operario sufre heridas o quemaduras. El botiquín debe estar bien dotado y contar, por lo menos, con los siguientes elementos:

1. Elementos de curación:

Son indispensables en un botiquín porque se utilizan para curar heridas, suspender hemorragias o evitar que las heridas se infecten. Estos incluyen:

- Vendas adhesivas.
- Algodón.
- Gasas.
- Bajalenguas (abatelenguas).
- Aplicadores como copitos y palillos sin algodón.
- Antisépticos: productos que se aplican directamente sobre la zona afectada para evitar que las heridas se infecten por microorganismos como bacterias y hongos. (Ejemplos: yodo, alcohol, agua oxigenada, jabón para heridas (neutro), merthiolate)

2. Medicamentos

Los medicamentos no deben estar vencidos, el empaque debe ser el original y en este se debe especificar la fecha de caducidad y el nombre comercial del mismo. Estos son los tipos de medicamentos que debe tener un botiquín:

- Analgésicos.
- Antidiarreicos.
- Antiinflamatorios.
- Pomadas.
- Ungüentos.

3. Elementos médicos:

Dentro del botiquín también deben existir instrumentos útiles para el personal que atiende la emergencia. Tales elementos son:

- Termómetros.
- Tapabocas.
- Tijeras.
- Linternas.
- Aguja e hilo.
- Guantes de látex: no solo se usan para curaciones, sino también como parte algunos procesos de producción. Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones al usarlos:

Debe incluirse dentro de la capacitación de empleados: cómo desinfectar heridas y el uso de elementos tales como vendas, algodones y guantes.

Todos los operarios y jefes deben tener claro que los guantes no son un sustituto de un lavado de manos, ni para ocultar malos hábitos de higiene

Es necesario utilizar guantes cuando se ponen vendas, si estos se usan de manera adecuada pueden ayudar a evitar que las heridas se contaminen

Los guantes de látex, plástico, etc, son mejores que los de uso permanente, ya que son más higiénicos porque previenen la contaminación bacteriana.

Use los guantes solo para labores específicas, ya que se pueden contaminar facilmente

Los guantes se deben cambiar cada vez que se entre al baño, se rasque la cabeza, se manipulen químicos o productos de limpieza.

Higiene personal de los trabajadores

Dentro de la producción agropecuaria es indispensable que los trabajadores sean muy cuidadosos con su higiene personal. Se debe tener atención especial a los insumos y herramientas que los trabajadores constantemente están manipulando, ya que estos de por sí son productos de alto riesgo. Adicionalmente, es indispensable suministrarle al personal todos los elementos de protección que requiera dentro del desarrollo de sus actividades laborales. Para facilitar esta labor, en el **Anexo No. 1** se encuentra un formato que permite al productor agropecuario llevar el registro de la entrega de elementos de protección personal indispensables en el bienestar laboral.

Los trabajadores manipuladores de alimentos deben tener conciencia de que son parte importante de los procesos de producción primaria y de la trasformación. Por esta razón, el aseo personal debe ser impecable.

Para ello, es importante que el personal manipulador de alimentos cumpla con los siguientes parámetros de higiene personal:

1. Todo el personal debe bañarse diariamente.

2. El overol, delantal, entre otros, deben estar en perfectas condiciones higiénicas antes de iniciar cualquier labor. Estos deben estar diseñados con colores claros, sin bolsillos y preferiblemente con cierres.

3. Los operarios deben usar gorro para proteger los procesos de posible contaminación, ya que el cabello puede caer en los productos. También sirve para evitar que el operario se toque la cabeza y luego manipule los alimentos.

4. El operario debe usar tapabocas para no contaminar los procesos. El tapabocas debe estar en óptimas condiciones de higiene.

5. Es indispensable que los operarios no lleven las uñas largas ni pintadas, ni tampoco maquillaje durante sus horas laborales.

6. El manipulador de alimentos no debe usar anillos, cadenas, aretes, entre otros, en los procesos de elaboración.

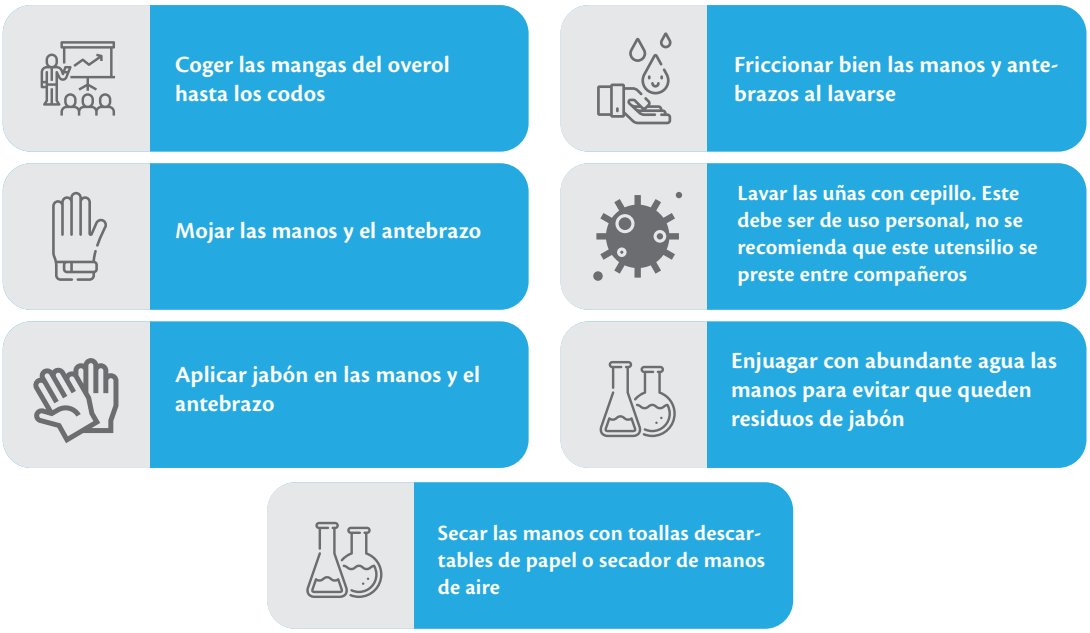
7. No se debe masticar chicle, fumar o consumir bebidas / comidas en el área de proceso.

8. La higiene de las manos es fundamental en los procesos productivos. El lavado de manos es importante cuando:

- Se empieza la jornada laboral.
- Después de ir al baño.
- Después de comer, fumar o manipular cualquier material que pueda contaminar el producto.

- Después de estornudar, toser o sonarse la nariz.
- Después de manipular basuras o desechos.
- Después de manipular productos agroquímicos, pesticidas, fertilizantes o productos de limpieza.

A continuación se dan algunas recomendaciones para un buen lavado de manos en el área de manipulación:



Calidad del agua disponible para uso de operarios

Es fundamental que el agua para uso del personal de la unidad productiva sea potable, es decir libre de microorganismos y sustancias que pongan en peligro la salud de los empleados.

Para una buena manipulación del agua en áreas de procesos y campo, la agencia de alimentos y medicamentos (2002) recomienda lo siguiente:

- Los sistemas de suministro de agua tienen que estar en buenas condiciones y funcionar de manera correcta. Para garantizar esto debe hacerse un control constante.
- El agua debe ser almacenada en envases y depósitos limpios, desinfectados de antemano.
- Los envases de agua deben lavarse a diario. Asimismo, estos deben permanecer tapados constantemente.
- No debe exponerse ningún recipiente al sol ni a temperaturas excesivas.
- Cada persona debe disponer de un vaso personal que debe permanecer limpio y no se puede compartir con nadie.

El agua de consumo humano almacenada en depósitos de reserva debe ser tratada antes de ser consumida. Además, a los tanques de almacenamiento se les debe realizar una limpieza cada mes para evitar la acumulación de lodo y suciedad. Los métodos más usados para el tratamiento de aguas de depósito son los filtros microbiológicos y las inyecciones de unidades de cloro y luz ultravioleta.

Las tuberías de distribución de agua para el embalaje y de uso en campo deben ser monitoreadas con frecuencia, para así garantizar que estén en buenas condiciones. Igualmente, se hace necesario que al agua almacenada se le hagan constantes pruebas microbiológicas y organolépticas (color, olor y sabor) para determinar su calidad. Si los resultados realizados llegan a ser negativos, es preciso notificar a las autoridades pertinentes y reemplazar el agua.

Instalaciones

Antes de aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas Ganaderas se hace necesario realizar un estudio referente a la distribución de áreas e instalaciones fijas que las fincas o predios tienen (casa, baños, tanques de reserva de agua, bodegas, entre otras). De esta manera se evita la

contaminación cruzada entre procesos y se asegura la inocuidad en los procesos productivos.

Algunas de las recomendaciones a tener en cuenta al momento de realizar instalaciones en la unidad productiva son:

- La construcción debe estar alejada de cualquier foco de contaminación que pueda alterar la inocuidad del producto.
- Las instalaciones físicas de la empresa agropecuaria deben estar fabricadas en materiales resistentes y los pisos deben estar cubiertos con elementos no porosos, posibilitando una buena limpieza y desinfección.
- Las instalaciones no deben permitir el ingreso de plagas y roedores.
- Es preferible que las vías de acceso a las instalaciones de la unidad productiva estén pavimentadas para permitir el ingreso de maquinaria y vehículos. Además, con vías pavimentadas también se evita una contaminación del ambiente por polvo, tierra o aguas acumuladas. En caso que no sea viable pavimentar, se deben buscar alternativas de mantenimiento de las vías para evitar que representen una amenaza para la calidad del producto.
- Las instalaciones deben permanecer en óptimas condiciones de aseo y las superficies deben estar libres de contaminación física, química y biológica.

- Los equipos también deben estar en buenas condiciones de limpieza, estos deben estar diseñados con materiales que no dañen el producto.
- Las fincas o predios deben contar con un plan de limpieza y desinfección para equipos, superficies y envases.
- Se debe contar con un plan para el control de plagas y roedores.
- Los utensilios utilizados en el transporte como canastillas y bandejas deben limpiarse frecuentemente y estar en perfectas condiciones físicas.
- Los equipos como cuchillos, tijeras, maquinaria, entre otros, deben estar en buenas condiciones para su uso.
- Los envases para empacar los productos deben ser nuevos e inocuos, de esta manera se garantiza la vida útil del producto.

Instalaciones Sanitarias

- La finca debe contar con buenos servicios sanitarios como baños y lavamanos.
- Los baños y sanitarios siempre deben estar dotados con productos como: jabón, toallas descartables o secador de manos, así como papeleras y papel higiénico.
- Las instalaciones sanitarias siempre deben permanecer limpias, esto se logra con limpieza y desinfección diaria.
- La cantidad de sanitarios y baños debe ser proporcional a los empleados con los que cuente la unidad productiva. Según la normatividad vigente, se recomienda un baño por cada 15 personas. Pero si el número de trabajadores es mayor a 100, se hace necesaria la instalación de un baño con sanitario por cada 35 personas.
- Si los empleados están situados en zonas de producción muy alejadas de los sanitarios fijos, la empresa debe disponer de baños transportables o hacer retretes en sitios estratégicos. Todo

- esto se realiza con el propósito de cubrir las necesidades de los trabajadores.
- Las instalaciones sanitarias deben instalarse a 400 m de distancia de las parcelas y fuentes de riego.
- En los baños se hace necesario situar letreros que digan “lavarse las manos” y las indicaciones de cómo hacerlo.

Taller práctico

Desarrollo de competencias empresariales

Actividades a desarrollar	Duración	Recursos necesarios	Participantes
Actividad 1. Lista de chequeo.	15 minutos	Cartilla	En plenaria
Actividad 2. Aspectos a mejorar.	15 minutos	Cartilla	En plenaria

Actividad 1.
Lista de chequeo.

1. Responda sí o no a las siguientes preguntas de acuerdo con las condiciones actuales de su sistema productivo.

ITEM	SI	NO
¿Sus trabajadores cuentan con todos los equipos necesarios para la realización de las labores?		
¿Realiza constantemente capacitaciones a nivel técnico y de salud ocupacional?		
¿Cuenta con las instalaciones necesarias para cumplir las necesidades de sus trabajadores? (baños, restaurante, enfermería, duchas)		
¿Sus trabajadores cuentan con afiliación de salud y riesgos profesionales?		
¿Sus trabajadores tienen claras sus labores dentro del cultivo y la mejor forma de ejecutarlas?		
¿Sus trabajadores tiene tiempos o espacios de descanso dentro de la jornada laboral?		

Actividad 2.
Aspectos a mejorar.

2. ¿Qué aspectos debo mejorar o me hacen falta?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Apropiación de Conceptos

1. En sus propias palabras defina, ¿en qué consiste el bienestar laboral en un proyecto agropecuario?.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

2. ¿En qué nos beneficia la implementación de pautas de bienestar laboral y seguridad de los trabajadores?.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

3. ¿Qué otros aspectos propondría usted para tener en cuenta en el bienestar laboral dentro de un proyecto agropecuario?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Anexo No. 1 Formato de entrega de elementos de protección personal

Municipio: Vereda: Finca:
Area: Cultivo: Variedad:

Fecha de entrega	Nombre	Elementos de protección personal	Cantidad	Firma del operario	Firma del coordinador	Firma del coordinador	Observaciones

NOTAS